MINUMAN KEKINIAN

X- Tata Busana 2

Active Table 3:

Annisa Nuraeni
Annisya Larasati Ningrum
Herlina
Mitha Dwi F
Rindy antika

link

DAFTAR ISI

Kata Pengantar

Assalammualaikum Warrahmatullahi wabarrakatu

Segala puji bagi Allah SWT atas segala karunia dan nikmat – nya sehingga penulisan Buku Digital ini dapat diselesai sesuai harapan.

Buku ini disusun untuk memberitahu para pembaca tentang cara membuat minuman kekinian atau minuman yang sedang trend di tahun ini.

Kami berharap semoga buku digital ini dapat berguna bagi para pembaca. Kami sadar buku digital ini masih banyak kekurangan dan kelemahan didalamnya.

Jakarta, 16 april 2018

Tim Penulis

Minuman Jaman Now

1. **DUMDUM**

Bahan-bahan

1 porsi

1. **2 sdm** Black tea
2. **200 ml** Air
3. **50 ml** Susu evaporasi / susu cair
4. **3 sdm** Susu kental manis
5. **1 sdm** Gula

Langkah

5 menit

1. Didihkan air lalu seduh teh hingga mengental.
2. Campurkan susu evaporasi, susu kental manis, dan gula. Aduk hingga merata.
3. Tuang Thai Tea ke gelas saji.
4. Tambahkan es batu jika ingin disajikan dingin.

2. King Mango

Bahan-bahan

1 gelas mug

1. Bahan jus mangga :
2. **1 bh** mangga
3. **1 sdm** gula pasir
4. **Sedikit** air
5. Bahan whip cream:

6. **2 sdm** whip cream bubuk
7. **100 ml** air es

Langkah

1. Potong dadu buah mangga. Sisihkan beberapa untuk topping atas
2. Potongan dadu di blender dengan gula dan air sedikit. Sy pake blender tangan jd bisa blender porsi sedikit.
3. Untuk buat krimnya. Campur bubuk whip krim dengan air es. Blender hingga kaku
4. Tata jus mangga sebagai layer pertama kemudian layer kedua beri whip krim setelah itu beri potongan dadu mangga.

3. The Tropical

Bahan-bahan tropical punch :

200 ml jus jambu biji
200 ml jus jeruk
200 ml jus nanas

300 ml air soda
400 gram es batu

Cara membuat tropical punch:

1. Campur jus jambu, jus jeruk, dan jus nanas.
2. Tambahkan soda. Sajikan bersama es batu.

4. Es Kepal Milo

Bahan-bahan

3 porsi

1. **5 sachet** milo
2. **4 sachet** SKM (putih)
3. **1** coklat batang
4. **serut** Es batu

5. Topping (sesuai selera)

Langkah

Campurkan milo dan susu kental manis (SKM) aduk hingga rata.. apabila ingin lebih lembut gunakan mixer

1. Lelehkan coklat batang lalu sisihkan terlebih dahulu

2. Kepal es batu yang sudah di serut lalu letakkan di mangkok yang telah disiapkan
3. Masukkan milo yang telah di campur dengan SKM diatas es kepal..
4. Masukkan pula coklat batang yang telah di lelehkan..
5. Lalu beri topping sesuka kalian.. bisa oreo, bubuk milo, almond, kacang dan lainnyaa
6. Selesai dan siap dihidangkan.

5. Milkshake

Bahan baku :

- 1/3 cangkir nutella
- 1 cangkir susu skim

- 3 scoop besar yogurt vanila beku

Bahan pelengkap :

- nutella

- whip cream
- biskuit

Cara membuatnya sangat sederhana. Kamu hanya perlu memblender semua bahan baku. Kemudian tuangkan ke dalam gelas saji lalu tambahkan bahan pelengkap di atasnya. Tadaaaa! Jadi deh milkshake nutella bikinanmu.